



*Чтобы утро сделать добрым
ты начни его с зарядки:
Нужно чуточку побегать,
после выпить кофе сладкий,
Душ принять,
постель заправить,
пресс качать,
шнурки поправить,
на лицо надеть улыбку,
грудь поднять,
втянуть живот*

*И с собою взять в дорогу
преогромный БУТЕРБРОД!*



Бутерброды и их виды



Познавательные сведения

- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуска

Виды бутербродов

горячие



открытые



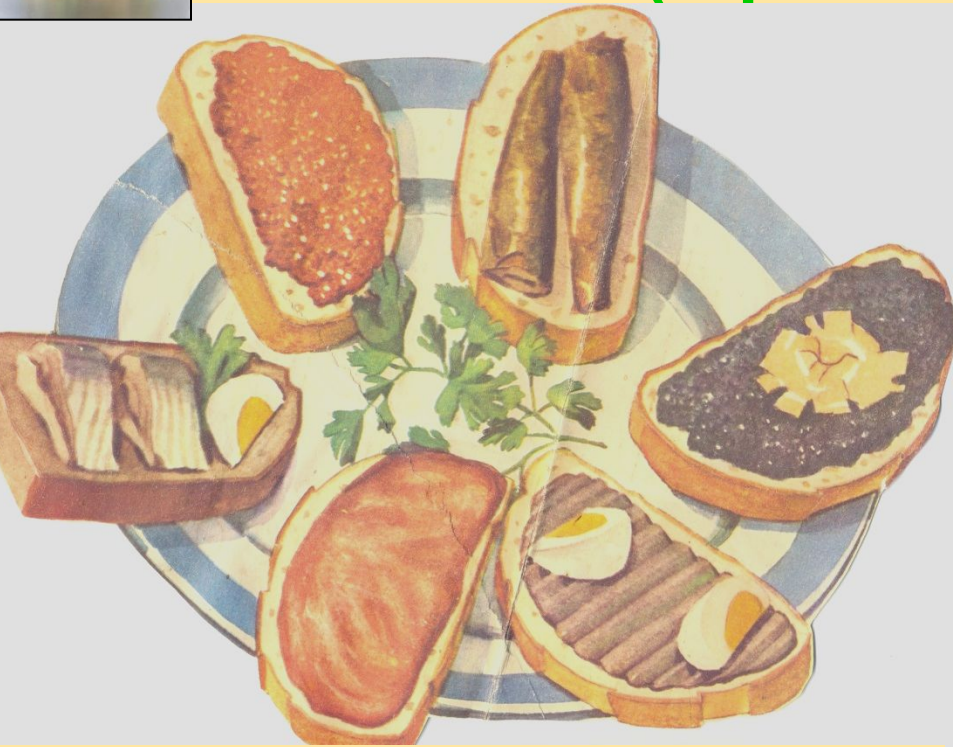
закрытые



закусочные



Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

- Хлеб нарезают толщиной 1см.
- Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для **простых открытых** бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;
Для **сложных**: несколько видов продуктов.





Закртыые (сандвичи)



Готовят из 2 ломтиков хлеба (булочки):

в хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда края срезают), делают однослойные, двухслойные, многослойные, используют для похода, в дорогу, в

школу





Закусочные (канапе)

Готовят на фигурных
ломтиках хлеба
(можно предварительно
обжарить)

толщиной – 0,8 см.,
шириной – 3- 4 см.



Такой бутерброд
закрепляется **шпателькой**
и используется в качестве **закуски**



Горячие (гренки, тартинки)

Такие бутерброды подают
и употребляют в **горячем**
виде.



Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на сковороде



Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

Инструменты и приспособления, используемые при приготовлении бутербродов



Ломтерезка



Сырорезка



Разделочная доска



Яйцерезка



Кондитерская лопатка



Кондитерские щипцы



Сервировочное блюдо

Оформление бутербродов



Божьи коровки



Спутниковая АНТЕННА



Если через пять минут
инопланетяне не выйдут
на связь, слопаю антенну,
и дело с концом.



ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 булочка
- 2 кусочка сыра
- 2 кружка колбасы
- лист зеленого салата
- 1 черная маслина без косточки
- соленая соломка
- сливочное масло или майонез



Спутниковая антенна

Цыплёнок



1 Тост намажь маслом или майонезом, сверху положи сыр для тостов.



2 Разрежь яйцо на две части. Сделай этот срез зубчатым. Это скорлупа.



3 Вынь желток, натри его на терке. Положи на бутерброд скорлупу.



4 В половинку скорлупы выложи горкой тертый желток. Это цыпленок.



5 Вставь клюв из кусочка красного перца и два кусочка оливки – глазки.



6 Сделай гнездышко из веточек укропа или листа красного салата.



Маленьких я не обижаю, пусть подрастет.





Зайчик





Практическая работа № 1

Приготовление открытых бутербродов с сыром, колбасой

Т.Б. при работе с ножом, тёркой

- Сделать украшения из овощей
- Хлеб нарезать толщиной 1 см
- Хлеб намазать тонким слоем масла
- На хлеб положить кусочек колбасы, сверху сыра
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке



Практическая работа № 2

Приготовление открытых бутербродов с сырной смесью

- Т.Б. при работе с ножом, тёркой
- Сделать украшения из яйца (ромашка), огурца (веер, колокольчик), помидора (розочка)
- Хлеб нарезать толщиной 1 см
- Приготовить сырную смесь:
Сыр, чеснок и яйцо натереть на мелкой терке
+майонез 2 – 3ст.л. – все перемешать
- Хлеб намазать сырной смесью
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке